

## 4.1 Voedingsspecialist

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De voedingsspecialist is werkzaam in de productbereiding van middelgrote en grote bedrijven die voedingsmiddelen produceren. Het merendeel van deze bedrijven kan gerekend worden tot de procesindustrie. Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- en/of verpakkingafdeling en het bijbehorende kantoor.
Typerende beroepshouding	De voedingsspecialist draagt zorg voor veilig voedsel. De producttechnologie is zijn specialiteit en op basis daarvan straalt hij autoriteit en deskundigheid uit. Hij werkt hygiënisch en schenkt aandacht aan persoonlijke hygiëne. Hij houdt scherp in het oog dat er volgens kwaliteitssystemen en kwaliteitsnormen gewerkt wordt, in verband met de voedselveiligheid, zowel van zichzelf als van zijn medewerkers. Tijdens zijn werk heeft hij continu aandacht voor de productkwaliteit, optimalisering van het proces en het eventueel doorvoeren van vernieuwingen. Hij is zich bewust van de interne keten, is kostenbewust en werkt efficiënt. De voedingsspecialist werkt veilig, gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen en draagt samen met zijn collega's zorg voor een veilige, gezonde en prettige werkomgeving. Hij is loyaal, collegiaal en flexibel en stelt zich representatief op bij externe en interne contacten. Hij werkt mee aan voorlichting en instructie over werkzaamheden en hij staat open voor vragen van collega's over de productbereiding. Hij is leergierig, houdt zich op de hoogte van zijn vak/vakgebied en is bereid nieuwe leerervaringen op te doen. Bij calamiteiten is hij bereid in te grijpen in het productieproces zodat productiviteitseisen en kwaliteitseisen worden gehaald.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De voedingsspecialist is binnen het bedrijf de specialist als het gaat om productbereiding. De voedingsspecialist heeft een uitvoerende en aansturende rol op de productieafdeling. Hij heeft een organisatorische rol bij het (in)plannen van de operationele activiteiten. Hij heeft een voorbeeldrol bij het werken volgens de bedrijfsprocedures. Hij is adviseur van zijn leidinggevende of het management bij productafwijkingen. Vanuit zijn deskundigheid neemt de voedingsspecialist deel aan projecten binnen het bedrijf. Hierbij kan hij afhankelijk van het project zowel de rol van projectgroepslid als van projectleider vervullen. De voedingsspecialist is de eerst verantwoordelijke operator als het gaat om de productkwaliteit. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en het werk van medewerkers die functioneel aanstuurt. De voedingsspecialist heeft de verantwoordelijkheid om de productkwaliteit binnen de marges te houden, rekeninghoudend met alle factoren.
Complexiteit	De voedingsspecialist zorgt voor voortgang van het proces en de constante kwaliteit van het product. Hij verricht zijn werkzaamheden volgens bedrijfsprocedures. Hierbij is er veelal sprake van een combinatie van diverse procedures en voorschriften op het gebied van kwaliteitszorg. Wanneer er een situatie is die niet is vastgelegd, moet hij ook weten hoe te handelen. Het is belangrijk dat de voedingsspecialist de samenhang tussen de verschillende onderdelen van de productbereiding doorziet, zodat hij op adequate wijze de productbereiding kan bewaken, het procesverloop kan analyseren en op verantwoorde wijze kan bijsturen. De voedingsspecialist lost complexe problemen op daar waar het gaat om de specifieke productbereiding. Hij onderneemt actie bij afwijkende omstandigheden. Zijn kennis en ervaring met het product spelen hier een onmisbare rol in. De voedingsspecialist heeft specialistische kennis van en vaardigheden voor uitoefening van het beroep en theoretische kennis van het werkveld van het beroep.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het

	referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.
--	--

	De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.
--	--

## 2.1 Voedingsspecialist

### Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

#### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
1.1	Bereidt productbereiding voor					X					X	X						X			X
1.2	Produceert voedingsmiddelen										X	X	X						X	X	
1.3	Voert kwaliteitscontroles uit					X					X	X		X					X	X	
1.4	Reinigt en desinfecteert apparatuur										X	X	X						X	X	

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## **Detaillering proces-competentie-matrix Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.1 werkproces: Bereidt productbereiding voor</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist bereidt de productie van het voedingsmiddel voor volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij neemt de productiegegevens en productieplanning door en wisselt product- en procesgegevens uit met collega's. Hij regelt aan- en afvoer van materiaal en grondstoffen. Bij onvoorziene omstandigheden blijft hij effectief functioneren. Indien nodig bouwt hij de apparatuur op of om. Hij stelt het proces in en controleert de afstelling aan de hand van de specificaties. Hij legt vast welke controles worden uitgevoerd. Indien nodig voert de voedingsspecialist overleg over de inplanning van operationele activiteiten, met andere afdelingen en diensten binnen de organisatie.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures. Activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Hij wisselt product- en procesgegevens uit met collega's en overlegt indien nodig over de inplanning van de operationele activiteiten, zodat de benodigde informatie, materialen en middelen beschikbaar zijn en de productbereiding volgens vastgestelde procedures kan verlopen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van organiseren</li> <li>Kennis van plannen</li> <li>Kennis van procesautomatisering</li> <li>Kennis van registratiesystemen</li> <li>Kennis van voedselveiligheid en houdbaarheid</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li> <li>Persoonlijke effectiviteit</li> <li>Planning maken</li> <li>Technische kennis</li> <li>Technische vaardigheden</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij verwerkt en registreert alle actuele productiegegevens ter voorbereiding van het productieproces accuraat, zodat betrouwbare gegevens beschikbaar zijn als onderbouwing voor monitoring, procedures en verbeteringen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij beoordeelt op basis van vaktechnisch inzicht, productieplanning en product- en procesgegevens de werksituatie en maakt apparatuur productieklaar zodat gestart kan worden met de bereiding van het product.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Hij regelt de aan- of afvoer van materialen en grondstoffen en zorgt dat de benodigde apparatuur beschikbaar is en is ingesteld, zodat de productie op tijd van start kan.	
Met druk en tegenslag omgaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectief blijven presteren onder druk</li> </ul>	Hij blijft bij onvoorziene omstandigheden gericht op de werkzaamheden die gedaan moeten worden, zodat de voorbereiding volgens planning verloopt en de productie volgens planning van start kan.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij zorgt er voor dat voorbereiding van de productbereiding verloopt volgens de vastgestelde bedrijfsprocedures en dat er altijd gewerkt wordt volgens procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat	

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.1 werkproces: Bereidt productbereiding voor</b>			
		de werkzaamheden volgens plan en veilig uitgevoerd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>• Werken in teamverband</li> </ul>

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.2 werkproces: Produceert voedingsmiddelen

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist produceert voedingsmiddelen volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij brengt de apparatuur in werking en bedient (indien nodig) de apparatuur. Hij houdt apparatuur tijdens het productieproces draaiende, zorgt voor een goede conditie van de productieapparatuur en rondt het productieproces af of draagt het over. Bij (dreigende) afwijkingen grijpt hij in door het proces tijdig bij te sturen. Hij lokaliseert en analyseert de storingen en lost deze op. Hij registreert en rapporteert de product- en procesgegevens.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productbereiding verloopt beheerst en gecontroleerd, volgens de specificaties en procedures die het bedrijf stelt. Actuele en accurate informatie over de verschillende bedrijfsprocessen is vastgelegd. Het bereide product voldoet aan de vastgestelde specificaties en is tijdig en in de juiste hoeveelheden bereid.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij verwerkt en registreert alle actuele productiegegevens accuraat, zodat deze beschikbaar zijn als onderbouwing voor monitoring, procedures en verbeteringen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Achtergronden procestechniek</li><li>Administreren</li><li>Grondstoffen kennis</li><li>Kennis van de apparatuur</li><li>Kennis van economische aspecten en processen</li><li>Kennis van informatiesystemen</li><li>Kennis van kwaliteitseisen</li><li>Kennis van kwaliteitszorgprocessen</li><li>Kennis van meet- en regeltechniek</li><li>Kennis van procesautomatisering</li><li>Kennis van procesbeheersing</li><li>Kennis van procesvariabelen</li><li>Kennis van product- en procesparameters</li><li>Kennis van product en productbereiding</li><li>Kennis van productiviteitseisen</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij gebruikt zijn vaktechnisch inzicht en vakkennis bij het beoordelen en interpreteren van product- en productiegegevens, voert storingsanalyses uit, hij grijpt proactief in bij afwijkingen door het proces tijdig bij te sturen, hij brengt de apparatuur in werking, bedient (indien nodig) de apparatuur, houdt apparatuur tijdens het productieproces draaiend en stelt deze indien nodig bij, zodat de kwaliteit en kwantiteit van het productieproces en product gegarandeerd zijn.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij zorgt er voor dat de apparatuur goed onderhouden is, zodat de apparatuur klaar is voor gebruik en het product tijdig, in de juiste hoeveelheden en volgens vastgestelde specificaties bereid is.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>Productiviteitsniveaus halen</li><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Hij regelt op basis van parameters, kennis en ervaring de productbereiding en doet er alles aan om het vereiste kwaliteits- en productiviteitsniveaus in een keer te halen, zodat tijdig de juiste hoeveelheden producten bereid zijn die voldoen aan de vastgestelde specificaties.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"><li>Kostenbewust handelen</li></ul>	Hij maakt keuzes over kosten en baten op basis van constatering over het procesverloop, storingen en afwijkingen, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.2 werkproces: Produceert voedingsmiddelen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij werkt altijd nauwkeurig, volgens vastgestelde receptuur, planning en procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat de productbereiding beheerst, gecontroleerd en veilig verloopt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van producttechnologie/procedures</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Kennis van statistiek</li><li>• Kennis van voorschriften en procedures</li><li>• Technische vaardigheden</li><li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li><li>• Werken in teamverband</li><li>• Werken met geautomatiseerde systemen</li></ul>
------------------------------------	--	---	---

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.3 werkproces: Voert kwaliteitscontroles uit

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist controleert de kwaliteit van de voedingsmiddelen volgens voorschriften en procedures en legt de gegevens vast. Hij neemt monsters en voert metingen uit. Hij analyseert en beoordeelt de meetwaarden en rapportages en signaleert eventuele afwijkingen. Hij onderneemt, indien nodig, actie en stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De kwaliteitsgegevens zijn betrouwbaar en zorgvuldig vastgelegd en betrokkenen zijn geïnformeerd. Bij eventuele afwijkingen worden de juiste acties worden ondernomen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Afstemmen</li><li>Proactief informeren</li></ul>	Hij stemt zijn controlewerkzaamheden en eventuele acties af met zijn leidinggevende(n) en collega's van de eigen afdeling en andere afdelingen of diensten binnen of buiten het bedrijf en informeert indien nodig proactief, zodat de belanghebbenden beschikken over de noodzakelijk informatie.	<ul style="list-style-type: none"><li>Achtergronden analysemethoden</li><li>Achtergronden procestechniek</li><li>Administreren</li><li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li><li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li><li>Kennis van de apparatuur</li><li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li><li>Kennis van informatiesystemen</li><li>Kennis van kwaliteitseisen</li><li>Kennis van proceskentallen</li><li>Kennis van procesvariabelen</li><li>Kennis van product- en procesparameters</li><li>Kennis van productiviteitseisen</li><li>Kennis van registratiesystemen</li></ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij registreert de controlegegevens nauwkeurig en accuraat in de betreffende systemen, zodat de gegevens beschikbaar zijn en bij afwijkingen de juiste acties genomen kunnen worden.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij werkt zorgvuldig en accuraat bij het afnemen van monsters en uitvoeren van metingen en gebruikt daarbij zijn vaktechnisch inzicht van product en proces en hij onderhoudt meetapparatuur, zodat meetgegevens betrouwbaar zijn, de controle en beoordeling deskundig zijn en de kwaliteit van product en proces vastgesteld zijn.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Informatie genereren uit gegevens</li><li>Oplossingen voor problemen bedenken</li></ul>	Hij analyseert en beoordeelt de meetwaarden en rapportages, signaleert eventuele afwijkingen en draagt oplossingen aan voor eventuele problemen, zodat de juiste acties genomen kunnen worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>Productiviteitsniveaus halen</li><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Hij voert de kwaliteitscontroles zorgvuldig, kritisch en snel uit, zodat de kwaliteitscontroles in een keer juist zijn uitgevoerd en de gegevens betrouwbaar zijn en op tijd beschikbaar zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij voert de controlewerkzaamheden nauwkeurig uit, volgens vastgestelde kwaliteitsrichtlijnen en -procedures en werkt bij het afnemen van monsters en uitvoeren van metingen volgens de veiligheidsvoorschriften, zodat de kwaliteitscontrole zorgvuldig en veilig verloopt.	



## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.3 werkproces: Voert kwaliteitscontroles uit

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van statistiek</li><li>• Kennis van voorschriften en procedures</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Monsters nemen</li><li>• Procesberekeningen</li><li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li><li>• Uitvoeren van analyses</li><li>• Werken in teamverband</li></ul>
--	--	--	---

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.4 werkproces: Reinigt en desinfecteert apparatuur</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist reinigt en/of desinfecteert apparatuur volgens voorschriften. Hij maakt de apparatuur, gereedschappen, materialen en omgeving schoon. Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit en controleert de reiniging en/of desinfectie. Hij registreert de gegevens.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving zijn hygiënisch schoon en geschikt voor een volgende productierun. De gegevens zijn vastgelegd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert de reinigings- en/of desinfectiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achtergronden van reiniging en desinfectie</li> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Kennis van de apparatuur</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> <li>Kennis van registratiesystemen</li> <li>Kennis van voedselveiligheid en houdbaarheid</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>Werken met geautomatiseerde systemen</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij voert de reiniging en/of desinfectie accuraat en zorgvuldig uit met behulp van voorgeschreven apparatuur en middelen en gebruikt daarbij kennis van het productieproces en de productieplanning, zodat materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving op het juiste moment hygiënisch schoon zijn.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	Hij gebruikt reinigings- en/of desinfectiemiddelen en -apparatuur effectief en efficiënt, zodat de reiniging en desinfectie grondig wordt uitgevoerd, eventuele stilstand van het productieproces wordt beperkt en de materialen, gereedschappen, apparatuur en werkomgeving schoon is.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij accepteert niet dat het reinigen en/of desinfecteren kwalitatief beneden de maat is, zodat het afbreukrisico wordt geminimaliseerd.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit volgens voorgeschreven procedures/zorgsystemen, werkt veilig, gedisciplineerd en hanteert de geldende voorschriften voor arbeidsomstandigheden en veiligheid.	

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Analyseert en evalueert productie					x					x	x		x						x	
2.2	Optimaliseert productie					x				x		x		x			x			x	
2.3	Neemt deel aan projecten		x			x					x	x						x			
2.4	Implementeert verbetervoorstellen		x			x				x		x									

### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## **Detaillering proces-competentie-matrix Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist analyseert op basis van resultaten en meetwaarden het product en het proces. Bij afwijkingen herleidt hij deze tot technische oorzaken, productinvloeden en/of omgevingsinvloeden, registreert de gegevens en informeert betrokkenen. Hij evalueert op basis van de analysegegevens het product en het proces en stuurt indien nodig bij. Hij stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gegevens van product en productieproces zijn geanalyseerd en te herleiden. Afwijkingen in het procesverloop zijn gesignaleerd en het proces is zonodig bijgestuurd. Analyse- en evaluatiegegevens zijn geregistreerd en gerapporteerd. Betrokkenen zijn geïnformeerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij raadpleegt bij problemen tijdig zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf, stemt zijn acties af en informeert belanghebbenden pro-actief over informatie en inzichten die volgen uit de analyse- en evaluatiegegevens, zodat betrokkenen op de hoogte zijn van de gang van zaken en het productieproces binnen de geldende normen wordt bijgestuurd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achtergronden analysemethoden</li> <li>Achtergronden procestechniek</li> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van analyse- en evaluatietechnieken</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van informatiesystemen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van meet- en regeltechniek</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van proceskentallen</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij rapporteert helder over uitgevoerde analyse(s) en registreert analyse- en evaluatiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar en bruikbaar zijn.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij heeft het totaaloverzicht over het productieproces, hij leest en interpreteert de productiegegevens nauwkeurig, weet gegevens te herleiden tot de oorzaken en rekent snel en accuraat processen door, zodat hij betrouwbare conclusies kan trekken en zonodig kan bijsturen.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Verbanden leggen</li> </ul>	Hij verzamelt informatie over de voortgang, resultaten en meetwaarden uit geautomatiseerde systemen, analyseert en interpreteert de procesinformatie, legt verbanden, overziet daarbij de gehele productielijn/-keten en trekt conclusies, zodat verstoringen in het proces tijdig gesignaleerd worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systematisch werken</li> </ul>	Hij voert de analyse en evaluatie op een ordelijke en systematische manier uit en werkt daarbij zoveel mogelijk volgens beproefde methoden, zodat de gegevens betrouwbaar en bruikbaar zijn.	

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### 2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van procesvariabelen</li><li>• Kennis van product- en procesparameters</li><li>• Kennis van producttechnologie/proces</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li><li>• Werken in teamverband</li></ul>
--	--	--	---

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### 2.2 werkproces: Optimaliseert productie

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist optimaliseert het product en het productieproces aan de lijn. Proces- en productverstoringen en stagnatie herleidt hij tot de oorzaken. Hij doet verbetervoorstellen om het proces beter te laten verlopen en/of het product te optimaliseren. Hij neemt maatregelen om verspilling te voorkomen en belasting van het milieu te beperken. Hij adviseert de leidinggevende en collega's bij product- en procesproblemen en calamiteiten over mogelijke oplossingen. Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied bij.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productbereiding en de productielijn zijn geoptimaliseerd en leiden tot product dat voldoet aan de specificaties.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Afstemmen</li><li>Proactief informeren</li></ul>	Hij verzamelt proactief, eventueel samen met collega's, ideeën voor duurzame procesverbetering en productontwikkeling en bespreekt dit met zijn leidinggevende, zodat kennis en inzichten vanuit de werkvloer bijdragen aan de optimalisatie van product en proces.	<ul style="list-style-type: none"><li>Administreren</li><li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li><li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li><li>Kennis van analyse- en evaluatietechnieken</li><li>Kennis van economische aspecten en processen</li><li>Kennis van informatiesystemen</li><li>Kennis van kwaliteitseisen</li><li>Kennis van kwaliteitszorg</li><li>Kennis van meet- en regeltechniek</li><li>Kennis van presentatietechnieken</li><li>Kennis van procesbeheersing</li><li>Kennis van procesvariabelen</li><li>Kennis van product- en procesparameters</li><li>Kennis van product en productbereiding</li></ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li></ul>	Hij presenteert zichzelf als specialist, communiceert helder en duidelijk en wekt vertrouwen op basis van kennis van en inzicht in het product en productieproces, zodat zijn verbetervoorstellen worden begrepen en geaccepteerd.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li><li>Expertise delen</li></ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en is bereid deze informatie terug te koppelen naar zijn leidinggevende en collega's, zodat hij een deskundige bijdrage levert aan de procesoptimalisatie en productontwikkeling.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Informatie genereren uit gegevens</li><li>Oplossingen voor problemen bedenken</li></ul>	Hij verzamelt en interpreteert informatie en herleidt deze tot technische oorzaken, productinvloeden, invloeden van grond- en hulpstoffen en/of omgevingsinvloeden en reikt oplossingen aan voor proces- en productproblemen, zodat helder is welke verbeteracties in gang gezet kunnen worden.	
Leren	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakkennis en vaardigheden bijhouden</li></ul>	Hij toont interesse in nieuwe ontwikkelingen op het eigen vakgebied en zorgt er voor dat hij de kennis en vaardigheden goed bijhoudt en ontwikkelt, zodat hij deze kan inbrengen bij het optimaliseren van de productie.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Hij spant zich in om, op basis van betrouwbare en bruikbare informatie, te komen met verbetervoorstellen die voldoen aan de kwaliteitseisen voor verbetervoorstellen van de organisatie.	

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### 2.2 werkproces: Optimaliseert productie

Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kostenbewust handelen</li><li>• Inzicht tonen in de dynamiek van de organisatie</li></ul>	Hij zet zich in om verspilling van grond- en hulpstoffen, producten en energie te voorkomen en is zich daarbij bewust van de mogelijkheden en beperkingen binnen de organisatie, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van producttechnologie/proces</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Kennis van trend en innovaties in de branche</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Procesberekeningen</li><li>• Projectmatig werken</li><li>• Technische kennis</li><li>• Toepassen van communicatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li><li>• Werken met geautomatiseerde systemen</li></ul>
------------------------	---	---	--

<b>Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.3 werkproces: Neemt deel aan projecten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist neemt op basis van zijn deskundigheid deel aan projecten of geeft leiding aan projecten zowel binnen de eigen afdeling/unit als met andere afdelingen. Daartoe neemt hij ook deel aan projectoverleg en plant projectoverleg indien hij projectleider is.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Kennis en ervaring over product en proces is ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Richting geven</li> </ul>	Indien hij projectleider is structureert hij het werkoverleg en houdt hij de medewerkers van het projectteam gericht op het uitwisselen van kennis en ervaringen zodat expertise wordt ingebracht in het project.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van gesprekstechnieken</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> <li>Kennis van projectmatig werken</li> <li>Kennis van vaktermen</li> <li>Kennis van vergadertechnieken</li> <li>Leidinggeven</li> <li>Projectmatig werken</li> <li>Toepassen van gesprekstechnieken</li> <li>Toepassen van vergadertechnieken</li> <li>Werken in teamverband</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Bijdrage van anderen waarderen</li> </ul>	Hij vraagt de mening en ideeën van collega's en deskundigen, raadpleegt hen indien nodig en toont waardering voor de ideeën en bijdragen van anderen, zodat expertise wordt uitgewisseld binnen het project.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij rapporteert nauwkeurig en volledig de afspraken en actiepunten voortkomend uit het projectoverleg zodat informatie uit het project beschikbaar is voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Expertise delen</li> </ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en brengt deze informatie in in het projectoverleg, zodat hij een gefundeerde bijdrage levert aan het project.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Hij plant het projectoverleg in, nodigt de betrokken uit en zorgt ervoor dat ze aanwezig kunnen zijn en bewaakt de tijd zodat uitwisseling tijdens het overleg kan plaatsvinden	



<b>Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist implementeert verbetervoorstellen. Hij spreekt de voorgestelde verbeteringen door met de collega's in de productie en legt uit op welke wijze zij hun werkzaamheden moeten uitvoeren. Hij wijst eventuele nieuwe werkzaamheden toe en ziet er op toe dat de werkzaamheden uitgevoerd worden volgens de nieuwe werkwijze(n).		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze(n). Verbeterde werkwijze(n) worden uitgevoerd en zijn onderdeel van de dagelijkse werkzaamheden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taken delegeren</li> <li>• Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>• Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	Hij geeft helder en duidelijk instructies over de verbeteringen die moeten worden uitgevoerd, wijst eventueel nieuwe werkzaamheden toe en controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de richtlijnen, zodat de werkzaamheden volgens de verbetervoorstellen worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>• Instructievaardigheden</li> <li>• Interactief spreken</li> <li>• Kennis van implementatietechnieken</li> <li>• Kennis van leidinggeven</li> <li>• Kennis van presentatietechnieken</li> <li>• Kennis van product- en procesparameters</li> <li>• Kennis van product en productbereiding</li> <li>• Kennis van producttechnologie/processen</li> <li>• Kennis van projectmatig werken</li> <li>• Leidinggeven</li> <li>• Projectmatig werken</li> <li>• Werken in teamverband</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proactief informeren</li> </ul>	Hij zorgt er voor dat collega's tijdig en goed op de hoogte zijn van de veranderingen die moeten worden doorgevoerd, zodat medewerkers op de hoogte zijn van de nieuwe werkwijze(n).	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duidelijk uitleggen en toelichten</li> </ul>	Legt duidelijk uit op welke wijze de nieuwe werkzaamheden uitgevoerd moeten worden en doet de handeling zonodig voor.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren van het product en proces die van invloed kunnen zijn op het verbetervoorstel en zet deze vakdeskundigheid in, zodat de implementatie kan plaatsvinden.	

### Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

#### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.1	Organiseert productieproces																									
3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied		x	x		x					x															
3.3	Stuurt medewerkers aan																									
3.4	Voert werkoverleg																									
3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid		x			x					x									x						
3.6	Bewaakt afdelingsbudget																									

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## **Detaillering proces-competentie-matrix Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.2 werkproces: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist geeft instructie en uitleg aan collega's over de uitvoering van de werkzaamheden, houdt toezicht op de uitvoering en staat open voor vragen. Hij stimuleert en motiveert collega's en ziet er op toe dat er gewerkt wordt volgens afspraken, richtlijnen en procedures. In overleg met zijn leidinggevende spreekt hij, in zijn directe werkomgeving, collega's aan op hun gedrag en houding. Hij bevordert een goede sfeer in het team en houdt in overleg met zijn leidinggevende de ontwikkeling van medewerkers in de gaten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers weten welke taken ze moeten uitvoeren en hoe deze uitgevoerd moeten worden. Medewerkers werken conform opdracht, voorschriften, procedures en heersende waarden en normen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Hij geeft duidelijke instructies en aanwijzingen over hoe taken uitgevoerd dienen te worden, geeft daarbij zelf het goede voorbeeld en houdt in de gaten of de medewerkers functioneren volgens de gemaakte afspraken, procedures en richtlijnen en corrigeert de medewerkers indien nodig, zodat de medewerkers weten wat de doelen zijn en wat ieders rol is en er efficiënt en effectief gewerkt wordt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beoordelen</li> <li>Feedback geven</li> <li>Instructievaardigheden</li> <li>Kennis van feedback geven</li> <li>Kennis van gesprekstechnieken</li> <li>Leidinggeven</li> </ul>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motiveren</li> <li>Anderen ontwikkelen</li> </ul>	Hij motiveert de medewerkers en zorgt ervoor dat ze met enthousiasme en een positieve instelling werken en dat zij kunnen groeien in hun vakdeskundigheid, zodat opgestelde doelstellingen gehaald worden.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> <li>Bevorderen van de teamgeest</li> </ul>	Hij overlegt regelmatig met de medewerkers over hun ontwikkeling, spreekt hen indien nodig aan op houding en gedrag, zorgt dat ze goed geïnformeerd zijn en zorgt voor een goede sfeer in het team, zodat medewerkers in staat zijn op een effectieve en efficiënte manier te werken.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expertise delen</li> </ul>	Hij draagt kennis en expertise op begrijpelijke wijze aan anderen over, toont in de praktijk hoe dingen aangepakt worden en beantwoordt vragen over het vakspecialisme adequaat.	

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.5 werkproces: Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist past de zorgsystemen toe. Hij informeert de medewerkers en bewaakt of er wordt gewerkt volgens de geldende zorgsystemen. Hij houdt administratie bij en levert informatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het systeem aan de beheerder of betrokkenen. Hij formuleert verbetervoorstellen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn op de hoogte van en werken volgens de geldende zorgsystemen. Signalen voor verbetering van het zorgsysteem worden vertaald in verbetervoorstellen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Hij informeert de medewerkers over de doelen van de zorgsystemen, maakt afspraken over naleving en controleert hun functioneren, zodat de medewerkers werken volgens de zorgsystemen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van gesprekstechnieken</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Kennis van productiviteitseisen</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Leidinggeven</li> <li>Toepassen van gesprekstechnieken</li> <li>Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij zorgt dat betrokkenen goed geïnformeerd zijn over het systeem, de procedures en de werkinstructies op het gebied van zorgsystemen.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> <li>Vlot en bondig formuleren</li> </ul>	Hij houdt administratie bij en levert nauwkeurige en volledige documentatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het zorgsysteem aan betrokkenen en schrijft duidelijke, kernachtig geformuleerde verbetervoorstellen, zodat gegevens beschikbaar zijn voor verbeteringen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Hij bewaakt de kwaliteit van het werk aan de hand van de geldende zorgsystemen, zodat de gestelde kwaliteitsdoelen en productiviteitsniveau worden behaald.	